



We preserve nature's gifts

Aktuell

Rundbrief - nr. 69 - Jahrgang 20 - September 2015

MESSEN

5-7/10/2015

CONXEMAR - ES

Stand N° F20

Vigo

www.conxemar.com

10-14/10/2015

ANUGA - DE

Halle 4.2 - Stand E.011

Köln

www.anuga.com

7-11/11/2015

ALLES FÜR DEN GAST - AT

Halle 10 - Stand N° 1206

Salzburg

www.gastmesse.at

15-19/11/2015

HORECA EXPO - BE

Halle 8 - Stand N° 8319

Gent

www.horecaexpo.be

1-3/12/2015

FOOD INGREDIENTS
EUROPE - FR

Stand 6K120

Paris

www.figlobal.com/fieurope/home

Ardo, Ihr Partner für frisches Tiefkühlgemüse, frische Kräuter und Früchte

Jahr für Jahr beliefert Ardo seine stetig wachsenden Märkte in aller Welt in jeder Erntesaison mit Tiefkühlgemüse, -kräutern, -früchten, -pasta, -reis und -kartoffeln von hoher Qualität.



PRODUKTION &
VERPACKUNG

FELD

KUNDE

AGRARTECHNISCH

LAGERUNG &
LOGISTIK

Mit unserer Kenntnis der gesamten Kette in Verbindung mit unserem flexiblen Ansatz können wir über **Innovationen, Investitionen und technische Spitzenleistungen** auf den gegenwärtigen Marktbedarf eingehen und uns auf künftige Bedürfnisse einstellen. Wir pflegen **langfristige Beziehungen** zu unseren Bauern, unseren Lieferanten und unseren Kunden. Wir denken, dass dies allen Seiten Stabilität bietet, und das genau das notwendig ist, um das Vertrauen für nachhaltige Investitionen zu schaffen.

Die Ardo-Gruppe - reibungslose Abläufe

Über ein integriertes Netz von Anbaugeländen, Produktionsstandorten, Lagerkapazitäten, Verpackungsanlagen, Logistik sowie Qualitäts- und Kundenmanagement haben wir die gesamte Lieferkette unter Kontrolle.

Möchten Sie mehr zu Ardos Arbeit in allen diesen Bereichen erfahren? Es ist uns eine Freude, Ihnen bei einer der **anstehenden Handelsmessen im Herbst** mehr dazu zu sagen. Dort können Sie außerdem die **jüngsten Ardo-Produkte probieren**. Wir freuen uns, Sie dort zu treffen!

Unser Sortiment kurz gefasst

Die Ardo-Produktpolitik wird vom Markt bestimmt und ist auf Vielfalt ausgerichtet. Deshalb bietet Ardo verschiedene Produktgruppen mit eigenem Mehrwert und individuellen Anwendungsmöglichkeiten in jeder Küche. Sie alle haben eines gemeinsam: **Sie werden mit der Sorgfalt und dem Engagement angebaut, geerntet und verarbeitet.**

Classics

Umfangreiches Sortiment von benutzerfreundlichem blanchiertem Gemüse – sowohl Klassiker als auch neue Sorten.



express

Breites Sortiment an bereits vorgekochten, blanchierten, vorgebratenen oder gegrillten Produkten.



à table

Gemüsezubereitungen, subtil gewürzt und/oder mit passender Soße.



Fines Herbes

Ein überaus umfangreiches Angebot verschiedenster Genüsse, von klassisch bis exotisch.



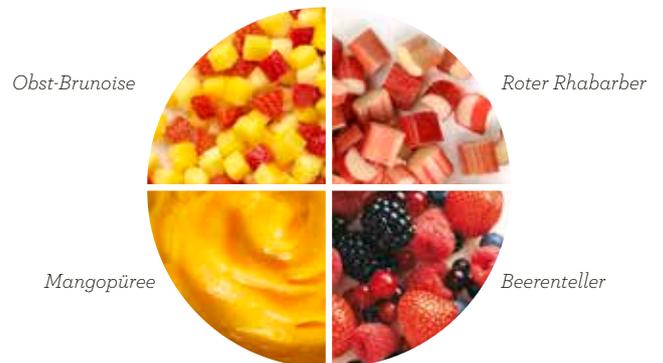
Bio Organic

Ein abwechslungsreiches und hochwertiges Sortiment dank Ardos langjähriger Erfahrung im biologischen Anbau.



Les Fruits

Vielseitiges Angebot an erntereifen tiefkühlfrischen Obstsorten und Fruchtmischungen, die sofort gebrauchsfertig sind.



Les Tapas

Vorgebackene Gemüsehäppchen und Gemüsestäbchen als ideale Abwechslung mit zahlreichen Anwendungsmöglichkeiten.



Weltweite Kundenorientierung mit lokalem Service

Mit Verkaufsbüros in ganz Europa und darüber hinaus kann immer ein Mitglied unseres Verkaufsteams schnell auf lokale Marktanforderungen reagieren. Es kümmert sich um Ihre Interessen im Einzelhandels-, FoodService- oder Food Industry-Sektor und kann alle Fragen zügig beantworten.



FoodService



Einzelhandel



Food Industry



Neues Vertriebszentrum



Im Januar 2014 haben die Fundamentarbeiten für das neue Tiefkühlhaus in **Ardo Zundert (NL)** begonnen. Nach 16 Monaten, 460 Frachten Beton, 1 Million Kilo Stahl, 600 000 Bolzen und Muttern sowie 20 000 m² Paneelen steht dort nun ein **vollautomatisiertes Tiefkühlhaus mit einer Lagerkapazität von 24 000 Paletten**. Über **6 Ladestege** werden die LKW für Lieferungen an verschiedene Kunden in den Niederlanden und den Nachbarländern beladen.

www.ardo.com

Mehrere Geräte & Plattformen

Auf den ersten Blick wird Ihnen nichts auffallen, aber die **Ardo-Website** hat mit verschiedenen kleineren Änderungen **den letzten Schliff** erhalten. Sie lässt sich nun ohne Weiteres auf verschiedenen Geräten und über verschiedene Plattformen aufrufen. So können Sie **schnell und einfach nach dem perfekt zu Ihrem Sortiment und Ihrer Anwendung passenden Produkt suchen**. Probieren Sie es unbedingt aus!



Neu im Ardo-Sortiment

Süßkartoffelpüree (portioniert)

Im Zuge des großen Erfolgs der Süßkartoffel wird das Gemüsepüreesortiment um ein Süßkartoffelpüree erweitert. Es ist ein **reines Püree aus schmackhaften Süßkartoffeln**, das gewürzt serviert oder nach eigenem Geschmack, beispielsweise mit Sahne, Rahmkäse usw., zubereitet werden kann. Auch **ideal als Basis für Suppen und Dips**. Originell und voll im Trend!

Art. Code: A2Z310 - 10x1kg



Quinoa

Dieses ursprünglich aus den Anden stammende ‚Pseudogetreide‘ wird aufgrund seines außerordentlich hohen Nährwerts der Kategorie der ‚Superlebensmittel‘ zugeordnet. Es ist reich an hochwertigen Proteinen, Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralien. Außerdem ist es glutenfrei. Ein idealer pflanzlicher Fleischersatz.

Die Quinoa von Ardo ist bereits vorgegart und eignet sich damit für zahlreiche warme und kalte Gerichte, die sich im Handumdrehen zubereiten lassen.

Art code : QUN810 - 1x10kg



Makkaroni

Das Pastasortiment wird um einen echten Publikumsliebhaber erweitert. Diese schmackhaften, bereits **bissfest vorgegarten Makkaroni** sind **gebrauchsfertig** für kalte Gerichte oder müssen für ein köstliches warmes Pastagericht oder den Klassiker Makkaroni mit Käse lediglich kurz erhitzt werden.

Art code : PMA210 - 4x2kg



Fines Herbes

Das Kräutersortiment von Ardo ist im Zuge der Fusion mit Dujardin Foods um zahlreiche Sorten erweitert worden. Das Angebot für den **FoodService**-Sektor in wiederverschließbaren 250g-Beuteln umfasst die wichtigsten Klassiker sowie einige kräftige Gewürzkräuter. Außerdem sind die Kräutermischungen um einige trendige Mischungen erweitert worden. Und natürlich darf auch das Biosortiment mit 4 Bio-Klassikern nicht fehlen.

Das Sortiment für den **Food Industry**-Sektor ist mit einigen exotischen und reinen Aromen für jede Zubereitung noch umfangreicher.



100% NATURAL



Neue Kräutermischungen von Ardo:

MIX SALSA MEXICANA

Eine kräftige Mischung aus fein geschnittenem mediterranem Gemüse mit Knoblauch, Koriander, Frühlingszwiebeln, grünem & rotem Chili und Kümmel. **Wunderbar auf Pizzas, in Pasta oder zum Bruschetta-Aufstrich**. Ein Genuss fürs Auge und den Gaumen!

Art code : MSE010 - 8x250g



MIX SMOKY BBQ

Eine starke Mischung aus verschiedenen mediterranen Kräutern wie Knoblauch, Rosmarin, Majoran und Salbei mit geschnittenen ofengetrockneten Tomaten und einem leichten marinierten Öldressing. **Perfekt zu verschiedenen Zubereitungen mit weißem Fisch oder Fleisch und selbstverständlich zu zahlreichen Gerichten vom Grill**. Garantiert ein Erfolg!

Art code : KSQ010 - 8x250g



MIX PERSILLADE

Eine **klassische Mischung aus Knoblauch und Petersilie**, die Sie bei zahlreichen Zubereitungen stets zur Hand haben sollten. Bereits im perfekten Schnitt gemischt und leicht zu dosieren.

Art code : KPE010 - 8x250g

Markt- und Ernteberichte



Gemüseanbau leidet unter Trockenheit

Die erste Jahreshälfte 2015 ist für den westeuropäischen Gemüseanbau recht instabil und chaotisch verlaufen.

Ein anormal langes und kühles Frühjahr hat den Start und die Aussaat des Gemüses in den meisten europäischen Ländern erheblich verzögert. Bereits zu diesem Zeitpunkt wurde deutlich, dass eine verspätete Ernte nicht auszuschließen ist.

Ab Juni/Juli hatten wir mit tropischen Sommer-temperaturen und fehlenden Niederschlägen zu kämpfen. Dadurch war das Wachstum der Gemüsesorten auf offenen Feldern ernsthaft gefährdet, was auf Ertragsdefizite mit den entsprechenden Folgen hinausgelaufen ist. Südeuropa, wo das Gemüse selbstverständlich etwas früher geerntet wird als in Mittel- und Nordeuropa, konnte einen Teil der Ernte bereits abschließen, was auf seinem Markt zu weitgehend normalen Ernte-Ergebnissen geführt hat. Die anhaltende Trockenheit in Mitteleuropa hat vor allem die **Hülsenfrüchte** in Bedrängnis gebracht.

Die Ernte-Ergebnisse liegen um durchschnittlich 15 bis 20% unter den üblichen Werten. In einigen Fällen wurden bei **Erbsen und Gartenbohnen** sogar Ertragsdefizite von bis zu 50% gegenüber dem Durchschnitt beklagt. Die Ernte 2015 wird somit deutlich begrenzte Mengen hervorbringen. Auch beim **Spinat**, der innerhalb der Ardo-Gruppe zwar nahezu ganzjährig produziert wird, wird aufgrund der extremen Trockenheit und des Wassermangels nicht der volle Ertrag verzeichnet werden können. Bei den **Bohnen**, die einen weiteren wichtigen Faktor der Tiefkühlgemüseproduktion ausmachen, stellt sich die Sachlage möglicherweise anders dar: Aufgrund des Regenmangels sind die Blätter zwar ausgiebig gewachsen, die Entwicklung der Bohnenfrucht wurde dadurch jedoch behindert. Hinzu kommt, dass nicht alle Hektar ausgesät worden sind, was unterm Strich sicherlich zu Ertragsdefiziten führen dürfte. Eine ähnliche Situation zeichnet sich bei der **Kartoffelernte** ab, bei der geringere Mengen pro Hektar geerntet werden, was neben weniger verfügbaren Mengen auch steigende Preise nach sich ziehen kann.

Alles in allem sind das eher negative Aussichten für die Ergebnisse unserer Bauern und die Auslastung unserer Produktionsbetriebe, was selbstverständlich zunehmende Kosten und Preiserhöhungen bei den Endprodukten mit sich bringt.

Auf den **Absatzmärkten** wiederum sehen wir weiterhin in allen Segmenten eine stabil steigende Nachfrage nach Tiefkühlgemüse. **Das Vertrauen in die Qualität von Tiefkühlgemüse nimmt zu.** Außerdem bringt unsere **Innovation** eine neue Dynamik mit sich, die heutzutage jeder Kunde anstrebt und die vor allem einen wichtigen Unterschied für jeden Verbraucher ausmacht.

Ardo legt weiterhin großen Wert auf diese beiden Elemente. In den kommenden Jahren werden wir die erforderlichen Anstrengungen mit Blick auf Investitionen in Qualität und Innovation auf unserem Spezialgebiet unternehmen.

Ausgabe Mitte August 2015

NACHHALTIGKEIT

Let's meet in the field!

Bei Ardo sind wir stolz auf unsere Tradition, anhaltend nach umweltfreundlichen, gesellschaftlich verantwortungsbewussten und wirtschaftlich realistischen Methoden zu suchen, um unsere Produkte anzubauen, einzufrieren, zu verpacken und zu lagern.

Neben den hohen Qualitätsanforderungen, die wir uns selber auferlegen, möchten wir Tiefkühlgemüse produzieren, das mit dem größtmöglichen Respekt für die Natur und die Umwelt angebaut wird. Diesen Anspruch haben wir in unserem **MIMOSA-Programm** festgehalten. Es steht für **Minimum Impact & Maximum Output Sustainable Agriculture** (nachhaltige Landwirtschaft mit minimalen Auswirkungen und maximalem Ertrag).

Deshalb haben wir gemeinsam mit unseren Bauernverbänden eine nachhaltige Veranstaltung

nach dem Motto **„Let's meet in the field“** organisiert. Wir möchten unsere Bauern, Lohnempfänger und agrochemischen Zulieferer inspirieren und zeigen, dass wir gemeinsam bereits viele Hürden auf dem Weg hin zu **anhaltender Nachhaltigkeit des Gemüseanbaus** in Europa genommen haben. Gleichzeitig möchten wir unsere Zukunftsvision für einen nachhaltigen Tiefkühlgemüsesektor weitergeben; besonderes Augenmerk gilt dem **Bioanbau**, der mit der gegenwärtigen Artikelzahl und den derzeitigen Mengen sein Nischendasein hinter sich gelassen hat.

Mit einer informativen und praktischen Führung über ein Testfeld haben wir die Besucher inspiriert, auch künftig zunehmend auf die nachhaltige Landwirtschaft und/oder Biolandwirtschaft zu setzen.



Ardo kulinarisch



v.l.n.r.: Marc D'Agostino, Hanns-Joachim Leupold, Mathias Homer, Christian Meyer

Unser Team kulinarischer Berater in Deutschland hat ein originelles und schmackhaftes Menü mit den neuesten Produkten von Ardo zusammengestellt. Hier entdecken Sie bereits einige Anregungen für die köstlichsten Rezepte.

Ausführliche Auskünfte und die Zubereitung der Rezepte finden Sie in der Rubrik 'Ardo Kulinarisch' auf unserer Website www.ardo.com.



Makkaroni nach mediterraner Art

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- Makkaroni von Ardo - *neu*
- Ofengetrocknete Tomaten von Ardo
- Cherrytomaten von Ardo
- Schwarze Oliven in Scheiben von Ardo
- Persillade von Ardo - *neu*
- Olivenöl, Salz & Pfeffer

Pastinaken- & Möhrensuppe mit Ingwer und Frühlingszwiebeln

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- Pastinaken Rustica von Ardo
- Möhrenpüree von Ardo
- Ingwerwürfel von Ardo - *neu*
- Schalottenwürfel von Ardo
- Geschnittene Frühlingszwiebeln von Ardo - *neu*
- Sahne, Sonnenblumenöl, Salz, Pfeffer und Muskat



Gegrilltes Hähnchenfilet mit Süßkartoffelpüree und Gemüsespießen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- Süßkartoffelpüree von Ardo - *neu*
- Pariser Kartoffeln von Ardo
- Möhren Rustica von Ardo
- Pastinaken Rustica von Ardo
- Zucchini Rustica von Ardo
- Mix Smoky BBQ von Ardo - *neu*
- Blattpetersilie von Ardo - *neu*
- Hähnchenfilets, Sahne, Oliven- und Sonnenblumenöl, Butter, Rotwein, Salz, Pfeffer & Muskat

Salat mit Hülsenfrüchte

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Als Vorbereitung auf "2016 als Jahr der Hülsenfrüchte" hier bereits ein wenig Inspiration!

- Rote Kidneybohnen von Ardo
- Kichererbsen von Ardo
- Sojabohnen von Ardo
- Möhrenstreifen von Ardo
- Ofengetrocknete Tomaten von Ardo
- Frühlingszwiebeln von Ardo
- Mix Salsa Mexicana von Ardo - *neu*
- Rote Chili von Ardo - *neu*
- Öl, Balsamicoessig, Salz & Zucker



FOLGEN SIE ARDO UNTER WWW.ARDO.COM



We preserve nature's gifts

ARDO N.V. WEZESTRAAT 61 B-8850 ARDOOIE - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - WWW.ARDO.COM - INFO@ARDO.COM

AT +43 2249 3535 0 - CN +86 21 6473 8068 - CZ +420 326 597 062 - DE +49 2102 2028 0 - +49 2129 9444 0 - DK +45 6531 0310 - ES +34 955 660648 - FR +33 297 234876 - +33 320 001033

+33 298 930240 - +33 475 044266 - HU +36 873 401 53 - IE +353 12 957 355 - IT +39 0521 9299 12 - +39 0382 17525 90 - NL +31 76 5999999 - +31 76 5040350 - PL +48 510 080 311

PT +351 243 559 230 - RO +40 31 80 54 102 - RU +7 499 682 7354 - SE +46 87 68 15 50 - SI +386 5 658 25 00 - UK +44 1233 714714 - +44 1379 871007